

Original-Bedienungsanleitung

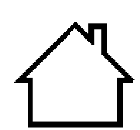
Mikrowelle, Grill und Heißluftofen

MCG 30









Artikel-Nr. 3090

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3090 04 09 Rev.Z_quickstart



1 Bedienunganleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre Mikrowelle dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Mikrowelle (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheits-bestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Grillen
- Einkochen
- Backen

von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungs-gemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ► Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ► Speisenthermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- ► Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

⚠WARNUNG

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht den Mikrowellen auszusetzen:

- ► Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.
- ► Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Ofenfront und Ofentür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtflächen des Gerätes.
- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
  - – die Gerätetür verbogen ist
  - – die Türscharniere lose sind
  - – sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ► Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!
- ► Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.
- ► Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.

⚠WARNUNG

- ► Beachten Sie, dass im Gerät im Mikrowellenbetrieb hauptsächlich die Speisen und Flüssigkeiten in einem Behältnis erhitzt werden und nicht das Behältnis selbst. Obwohl der Deckel eines Behältnisses nicht heiß ist, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen, entsteht beim Abnehmen des Deckels die gleiche Menge an Dampf und Spritzern wie beim konventionellen Garvorgang.
- ► Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie **Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen. Es ist empfehlenswert niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten zu sich zu nehmen, die direkt aus dem Gerät kommen. Warten Sie einige Minuten ab und rühren Sie die Lebensmittel oder die Flüssigkeit um, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat.
- ► Bei bestimmten Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug. Warten Sie bei Lebensmitteln die aus einer Mischung von Fett und Wasser bestehen, z. B. Brühe, etwa 30 bis 60 Sekunden ab, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Die Mischung kann sich so absetzen. Sie verhindern so ein plötzliches Sieden, wenn ein Löffel in das Lebensmittel oder die Flüssigkeit gestellt wird oder ein Brühwürfel hinzugefügt wird.
  Um Siedeverzug zu verhindern können Sie auch einen Löffel aus Metall vor dem Garen in das Gefäß stellen. Achten Sie dabei darauf, dass der Löffel an keiner Stelle die Wände des Gerätes oder den Grill berührt, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

2.3.3 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ► Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit dem Gerät oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.
  Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr!
  Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern.

⚠WARNUNG

- Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge nicht im Gerät erwärmen.
  Diese Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden.
- Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen. Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter **"Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr"** aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
- Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stromstecker ab und halten Sie die Tür geschlossen, wenn Sie Rauch feststellen, um die Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbaren Materialien.

2.3.4 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
- Entfernen Sie bei Babyflaschen Verschlusskappen und Sauger.
- Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, wenn diese Hohlräume nicht ausreichend entlüftet sind.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.
- Entfernen Sie verdrillte Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln damit sich kein Überdruck aufbauen kann.

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.

► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ► Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Mikrowelle MCG 30 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle MCG 30
- Rollring
- Glasdrehteller
- Backblech
- Grillrost
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes und entnehmen Sie die innere Schutzfolie der Tür.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie den roten Sicherheitsklebestreifen am Boden des Garraums.
- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie am Gerät.

HINWEIS

► Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Montage des Zubehörs

HINWEIS

► Der Betrieb des Gerätes ist mit Glasdrehteller, Backblech oder Grillrost möglich.

► Das Backblech nur bei Grillbetrieb einsetzen.

3.6.1 Glasdrehteller

Den Glasdrehteller wie folgt montieren:

- Den Rollring einsetzen
- Den Glasdrehteller so einsetzen, dass die Nuten an der Unterseite des Glasdrehtellers in die Antriebswelle einrasten.

HINWEIS

► Im Grillbetrieb kann das Backblech zusätzlich eingesetzt werden, um das Grillgut durch die Drehung gleichmäßig zu grillen.

3.6.2 Backblech

- Das Backblech auf den Glasdrehteller stellen.

3.6.3 Grillrost

- Den Grillrost in auf den Glasdrehteller stellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

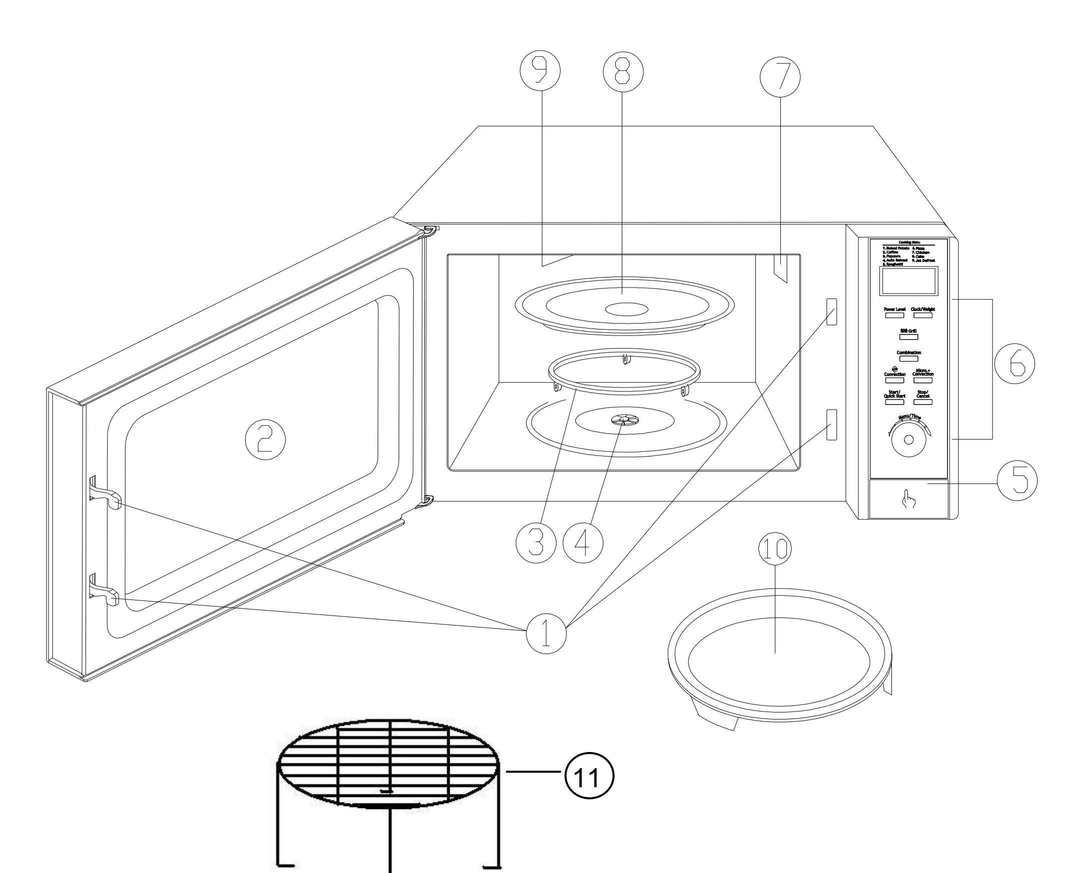
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

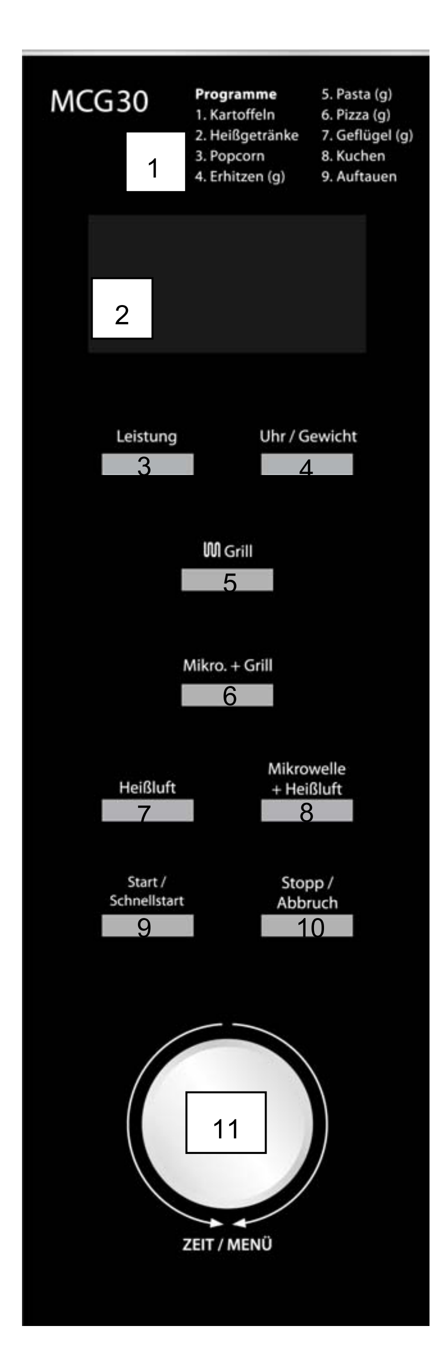
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



1) Sicherheitstür- verriegelung
2) Ofenfenster
3) Rollring
4) Antriebswelle
5) Türöffner
6) Bedienfeld
7) Ofenlüftungs- öffnung
8) Glasdrehteller
9) Grillelement
10) Backblech
11) Grillrost

4.2 Bedienelemente und Anzeige



1. **Kochprogramme:** Zur Auswahl der Kochprogramme drücken.
2. **Anzeigenfeld:** Garzeit, Leistung, Funktionsanzeige und aktuelle Zeit werden angezeigt.
3. **Leistungsstufe:** Zum Programmieren der Mikrowellenleistung drücken.
4. **Zeit/Gewicht**: Zum Einstellen der Uhr oder des Gewichts des Kochguts drücken.
5. **Grill:** Zum Einstellen des Grillprogramms drücken.
6. **Mikro+Grill:** Zum Einstellen eines der zwei Kombinationskochprogramme (Mikrowelle und Grill) drücken.
7. **Heißluft**: Zum Programmieren der Heißlufttemperatur
8. **Mikro+Heißluft**: Zur Auswahl einer von vier Einstellungen zum Kombinationsgaren drücken.
9. **Start/Schnellstart**: Zum Starten des Garprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Garprogramms drücken.
10. **Stopp/Ende:** Zum vorübergehenden stoppen des Garprogramms oder zum Löschen aller vorherigen Einstellungen.
11. **Zeit/Menü (Drehregler)** Zum Einstellen der Garzeit oder zur Auswahl des Kochprogramms drehen.

4.3 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

- **Ein Signalton:** Das Gerät hat die Eingabe akzeptiert
- **Zwei Signaltöne:** Das Gerät hat die Eingabe nicht akzeptiert. Die Eingabe prüfen und erneut versuchen.
- **Vier Signaltöne:** Das Ende der Garzeit ist erreicht.

4.4 Sicherheitseinrichtungen

4.4.1 Warnhinweise am Gerät



⚠VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

► Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!

► Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.4.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

⚠VORSICHT

Gefahr durch Mikrowellen!

Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt der Mikrowellenstrahlung aus.

► Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.

► Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.

4.4.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder.



◆ Aktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.



◆ Deaktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige erlischt. Im entriegelten Zustand sind alle Tasten wieder aktiviert.

4.4.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur im Garraum 300 °C überschreitet, erscheint in der Anzeige E 01 und ein Summer ertönt.

Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen das laufende Programm ab.



Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Ordnen Sie das Kochgut sorgfältig an. Platzieren Sie die dicksten Bereiche am äußeren Schüsselrand.
- Decken Sie das Kochgut während des Garens ab. Deckel beugen gegen Spritzer vor und tragen zum gleichmäßigen Garen/Erhitzen bei.
- Während der Erhitzung sollten Sie das Kochgut mehrfach wenden, umschichten oder umrühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erhalten.
- Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 min) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

5.2 Betriebsarten

Das Gerät kann in verschiedenen Betriebsarten betrieben werden. Die nachfolgende Auflistung veranschaulicht die möglichen Betriebsarten des Gerätes:

◆ Betriebsart „Mikrowelle“

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

◆ Betriebsart „Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten und Überbacken von Kochgut.

◆ Betriebsart „Mikrowelle und Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellen-garen und Grillen.

Kombination 1

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

Kombination 2

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ Betriebsart „Heißluft“

Bei dieser Betriebsart wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung des Kochguts zu erreichen.

◆ Betriebsart „Mikrowelle und Heißluft“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellen-garen und Heißluftbetrieb.

◆ Betriebsart „Mehrstufiges Garen“

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Abfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Auftauen, Mikrowellengaren, Grill- oder Heißluftbetrieb ist einstellbar.

◆ Betriebsart „Kochprogramm“

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Menüs ausgewählt werden.

Auftauautomatik

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen von gefrorenem Kochgut.

5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr

Das ideale Material für Mikrowellenkochgeschirr ist für Mikrowellen durchlässig und erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und das Kochgut aufzuwärmen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise bei der Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

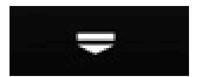
- ► Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.
- ► Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.
- ► Verwenden Sie rundes oder ovales statt quadratisches oder rechteckiges Kochgeschirr, da das Kochgut in Ecken zum Überhitzen neigt.
- ► Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.
- ► Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Kochgeschirr	**Mikro-welle**	**Grill**	**Heißluft**	**Kombi-nation***
Hitzefestes Glasgeschirr	✓	✓	✓	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	✘	✘	✘	✘
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓	✓	✓	✓
Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓	✘	✘	✘
Küchenpapier	✓	✘	✘	✘
Metallblech	✘	✓	✓	✘
Metallgestell	✘	✓	✓	✘
Aluminiumfolie und -behälter	✘	✓	✓	✘

* Mikrowelle+Grill und Mikrowelle+Heißluft

5.4 Tür Öffnen/Schließen



◆ Tür Öffnen

Drücken Sie die Taste Tür öffnen, um die Tür des Gerätes zu Öffnen. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

HINWEIS

► Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze entweichen zu lassen.



◆ Tür Schließen

Schließen Sie die Tür bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, wird das aktuelle Garprogramm nach Drücken der Taste **Start/Schnellstart** fortgesetzt.

5.5 Einschalten nach Programmwahl



Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

5.6 Schnellstart



Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen für das komfortable Garen bei 100 % Mikrowellenleistung zu programmieren.

Drücken Sie **Start/Schnellstart** in schneller Folge, um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

Drücken Sie einmal **Start/Schnellstart** um die Garzeit von 10 sec. einzustellen, zweimal für 20 sec.

Der Ofen startet nach zwei Sekunden automatisch.

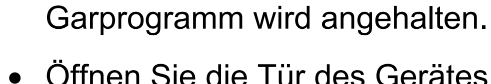
Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, werden vier Signaltöne ausgegeben und in der Anzeige erscheint **END**.

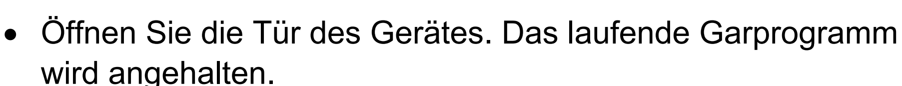
5.7 Ausschalten

Um ein laufendes Garprogramm zu unterbrechen können Sie wie folgt vorgehen:



- Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** einmal. Das laufende Garprogramm wird angehalten.





- Öffnen Sie die Tür des Gerätes. Das laufende Garprogramm wird angehalten.



HINWEIS

► Um das unterbrochene Garprogramm fortzusetzen, drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste **Start/Schnellstart**.

- Um das unterbrochene Programm zu beenden, drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** ein zweites Mal.



HINWEIS

► Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drücken.

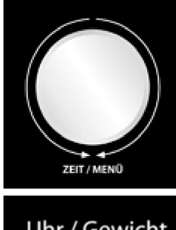
5.8 Einstellen der Uhr

Um die Uhr des Gerätes einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:



◆ Einstellmodus aktivieren

Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** zweimal, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.



◆ Stunden einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.

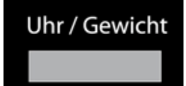
Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** um die eingestellte Stunde zu speichern.



◆ Minuten einstellen

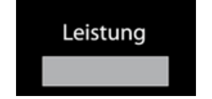
Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Minute angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** um die eingestellte Zeit zu speichern.



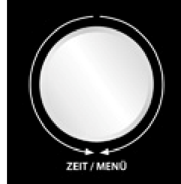
5.9 Betriebsart "Mikrowelle"

Beim Mikrowellengaren können Sie die Leistungsstufe und die Garzeit (maximal 95 Minuten) anpassen.



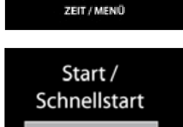
◆ Einstellen der Leistungsstufe

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle unten).



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint END.

Tastendrücke	Anzeige	Watt	Leistung		Anwendung
1	P-HI	900	100 %	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
2	P-90	810	90 %		Schonendes Garen und Erhitzen
3	P-80	720	80 %		
4	P-70	630	70 %	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
5	P-60	540	60 %		
6	P-50	450	50 %	Mittel	Schwaches Fortkochen
7	P-40	360	40 %		
8	P-30	270	30 %	Mittel-niedrig/ Auftau-en	Schnelles Auftauen
9	P-20	180	20 %		Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen
10	P-10	90	10 %	Niedrig	Warmhalten
11	P-00	0	0 %		

5.10 Betriebsart "Grill"

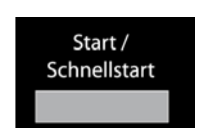
Die Betriebsart „Grill“ eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würste und Hühnerteile.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill. Die maximale Grillzeit beträgt 95 Minuten.







◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill“**, indem Sie die Taste **Grill** einmal drücken.

◆ **Einstellen der Garzeit**

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ **Garprogramm starten**

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ **Ende des Garprogramms**

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.10.1 Tabelle mit Zeiten für das Grillen frischer Lebensmittel

Lebensmittel/Speise	Menge	Grill	Zeit/Min.
Fleisch, Wurstwaren*)			
2 Rinderfiletsteaks rot	400 g	Grill	8
2 Rinderfiletsteaks rosa	400 g	Grill	9-10
2 Rinderfiletsteaks durch	400 g	Grill	10-12
2 Schweinenackensteaks	350 g	Grill	10
2 Koteletts	400 g	Grill	10

Lebensmittel/Speise	Menge	Grill	Zeit/Min.
2 Kalbschnitzel	300 g	Grill	8-10
4Lammkoteletts	600 g	Grill	6-8
4 Grillwürste	400 g	Grill	10-12
2 Leberkäsescheiben	400 g	Grill	8-10
4 Schaschlik	800 g	Kombination 2	10
Geflügel			
2 Hähnchenkeulen	350 g	Kombination 1	6-8
Hähnchen, halbiert	1000 g	Kombination 1	12-15
2 Entenbrüste	600 g	Kombination 1	10-12
Fisch			
Ganze Fische	400 g	Kombination 2	10-15
Fischauflauf	700 g	Kombination 1	17
Toasts			
4 Weißbrotscheiben	200 g	Grill	2-4
2 Mischbrotscheiben	200 g	Grill	3
Belegte Toasbrote	1000 g	Kombination 2	5
Aufläufe und Gratins			
Kartoffelgratin	750 g	Grill	12-15
Gemüse überbacken	1000 g	Kombination 1	10-20
Lasagne	750 g	Kombination 1	15-25
Quarkauflauf	1000 g	Grill	15-20
Tiefkühlfertiggerichte			
Canneloni	450 g	Grill	12-15
Lasagne	450 g	Grill	15-17

5.11 Betriebsart "Mikrowelle und Grill"

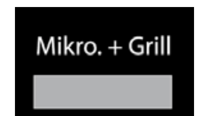
Diese Funktion erlaubt Ihnen das kombinierte Mikrowellengaren und Grillen mit zwei unterschiedlichen Einstellungen.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill.

5.11.1 "Kombination 1"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.



◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 1**", indem Sie die Taste **Mikro+Grill** einmal drücken.



◆ **Einstellen der Garzeit**

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ **Garprogramm starten**

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ **Ende des Garprogramms**

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.11.2 "Kombination 2"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.



◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 2**", indem Sie die Taste **Mikro+Grill** zweimal drücken.



Die restliche Bedienung ist identisch zur oben beschriebenen Betriebsart „**Kombination 1**"

5.11.3 Tabelle mit Zeiten für das Erwärmen fertiger Gerichte

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Flüssigkeiten			
Wasser, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	5 – 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Tellergerichte			
Schnitzel mit Kartoffeln	450 g	2,5 – 3,5	ja
und Gemüse			
Gulasch mit Nudeln	450 g	2 – 2,5	ja
Fleisch mit Kloß u. Soße	450 g	2,5 – 3,5	ja
Fleisch			
Schnitzel, paniert	200 g	1 – 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	3 – 4	nein
Bratenstück	250 g	2 – 3	nein
Geflügel			
½ Hähnchen	450 g	3,5 – 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	3 – 4,5	ja
Gemüse			
1 Portion	150 g	1,5 – 2	ja
2 Portionen	300 g	3 – 4,5	ja
Beilagen			
Nudeln, Reis, 1 Port.	150 g	1 – 2	ja
2 Port.	300 g	2,5 – 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	3 – 4	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Suppen/Soßen			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	1 – 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	1,5 – 2	ja
Soße	250 g	1 – 2	ja

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Babykost			
Milch	100 ml	0,5 – 1	nein
Brei	200 g	1 – 1,5	nein

5.11.4 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten frischer Lebensmittel

Bitte beachten Sie die Einstellung der Mikrowelle (Leistungsstufe)

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Abdecken
Fleisch,				
Rind-, Schwein- oder	500 g	**2 (90%)**	10 – 12	ja
Kalbfleisch im Stück	750 g	**2 (90%)**	12 – 15	ja
Kasseler	500 g	**2 (90%)**	12 – 14	ja
Hackbraten	500 g	**2 (90%)**	13 – 15	ja
Wiener Würstchen	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	ja
Bockwurst	200 g	**3 (80%)**	2 – 3	ja
Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g	**2 (90%)**	13 – 15	ja
Hähnchenteile	250 g	**2 (90%)**	4 – 5	ja
Fisch				
Forelle, blau	300 g	**2 (90%)**	5 – 6	ja
Fischfilet	300 g	**2 (90%)**	3 – 4	ja
Gemüse				
Auberginen	500 g	**1 (100%)**	7 – 10	ja
Blumenkohl	500 g	**1 (100%)**	8 – 11	ja
Chicorée	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Erbsen	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Fenchel	500 g	**1 (100%)**	8 – 7	ja
Grüne Bohnen	300 g	**1 (100%)**	13 – 15	ja
Kartoffeln	500 g	**1 (100%)**	9 – 12	ja
Brokkoli	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	ja
Kohlrabi	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	ja
Lauch	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja
Maiskolben	250 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja
Möhren	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Abdecken
Paprika	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	ja
Spargel	300 g	**1 (100%)**	7 – 10	ja
Tomaten	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Zucchini	500 g	**1 (100%)**	9 – 10	ja
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	**1 (100%)**	5 – 8	ja
Pflaumenmus	250 g	**1 (100%)**	4 – 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	**1 (100%)**	5 – 8	ja
Bratäpfel	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja

5.11.5 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten tiefgekühlter Lebensmittel

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren*)			
Fleisch mit Soße	400 g	10 – 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	10 – 15	ja
Rindsrouladen	150 g	7 – 8	ja
Geflügel*)			
Hühnerfrikassee	250 g	6 – 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	5 – 6	ja
Fisch			
Fischfilet	300 g	7 – 8	ja
Fischfilet	400 g	8 – 9	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Gemüse			
Apfelrotkohl	450 g	14 – 16	ja
Blattspinat	300 g	11 – 13	ja
Blumenkohl	200 g	7 – 9	ja
Brechbohnen	200 g	8 – 10	ja
Brokkoli	300 g	8 – 9	ja
Erbsen	300 g	7 – 8	ja
Kohlrabi	300 g	13 – 15	ja
Lauch	200 g	10 – 11	ja
Mais	200 g	4 – 6	ja
Möhren	200 g	5 – 6	ja
Rosenkohl	300 g	7 – 8	ja
Spinat	450 g	12 – 13	ja
	600 g	15 – 17	ja
Suppen/Eintöpfe*)			
Eintopf	500 g	13 – 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	7 – 8	ja
Cremesuppe	500 g	13 – 15	ja

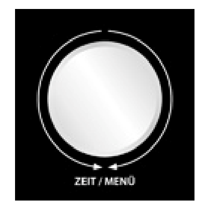
5.12 Betriebsart "Heißluft"

Beim Heißluftgaren wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um das Kochgut schnell und gleichmäßig zu bräunen und knusprig zu garen. Dieser Ofen kann auf zehn unterschiedliche Gartemperaturen eingestellt werden. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.



◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

► Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Heißluft** drücken.

Tasten-drücke	Temperatur	Tasten-drücke	Temperatur
1	230 °C	6	155 °C
2	215 °C	7	140 °C
3	200 °C	8	125 °C
4	185 °C	9	110 °C
5	170 °C	10	95 °C

5.12.1 Betriebsart "Vorwärmen und Heißluftgaren"

Das Gerät kann für kombiniertes Vorwärmen und Heißluftgaren programmiert werden.



◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Heißluft** entsprechend oft drücken.



◆ Vorwärmen des Ofens starten

Drücken Sie nach erfolgter Temperaturwahl die Taste **Start/Schnellstart**. Ein Signalton ertönt und in der Anzeige blinkt **PREH**, bis der Ofen die programmierte Temperatur erreicht hat.

◆ Kochgut einstellen

Stellen Sie das zu garende Kochgut in das Gerät.



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

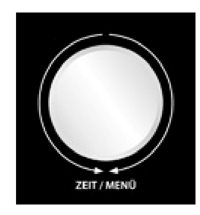
5.13 Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft"

Das Gerät bietet vier vorprogrammierte Einstellungen, die das kombinierte Garen mit Heißluft und Mikrowelle ermöglichen. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.



◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Mikro + Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

► Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Mikro + Heißluft** drücken.

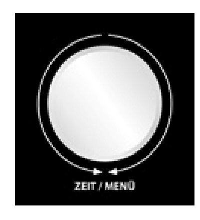
Tastendrücke	Anzeige	Temperatur
1	COMB 1	230 °C
2	COMB 2	200 °C
3	COMB 3	170 °C
4	COMB 4	140 °C

5.14 Betriebsart "Mehrstufiges Garen"

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Garabfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Auftauen, Mikrowellengaren, Grill- oder Heißluftbetrieb ist einstellbar.

Das nachfolgende Beispiel beschreibt die Einstellungen für ein mehrstufiges Garprogramm in der Reihenfolge:

- Auftauen
- Mikrowellengaren
- Grillen oder Heißluftgaren (ohne Vorwärmfunktion)



◆ Auswahl der Auftauautomatik

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das Programm **„Auftauautomatik“** (09) auszuwählen.



◆ Eingabemodus aktivieren

Aktivieren Sie den Eingabemodus, indem Sie die Taste **Uhr/Gewicht** einmal drücken.



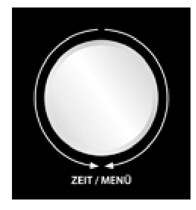
◆ Auftauzeit einstellen

Stellen Sie die Auftauzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen, bis die gewünschte Auftauzeit angezeigt wird.



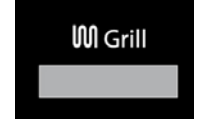
◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Mikrowellengaren

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung** entsprechend oft drücken.



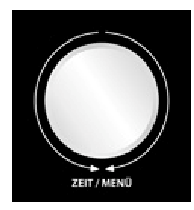
◆ Einstellen der Garzeit für das Mikrowellengaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Betriebsart „Grill“ anwählen

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill“**, indem Sie die Taste **Grill** einmal drücken.



◆ Einstellen der Grillzeit

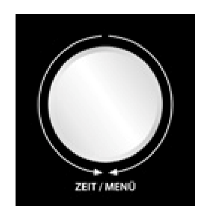
Stellen Sie die Grillzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

oder



◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Heißluftgaren

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Heißluft** entsprechend oft drücken.



◆ Einstellen der Garzeit für das Heißluftgaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Mehrstufiges Garprogramm starten

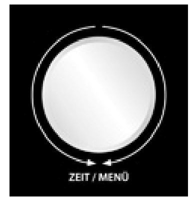
Drücken Sie nach erfolgter Einstellung den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das mehrstufige Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

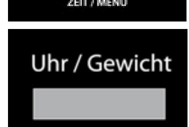
5.15 Betriebsart "Kochprogramm"

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Programmen ausgewählt werden. Eine Liste der möglichen Programme ist auf dem Bedienfeld abgedruckt. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle.



◆ Auswahl des Programms

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** erst kurz gegen den Uhrzeigersinn, dann mit Uhrzeigersinn um das gewünschte Programm auszuwählen.



◆ Einstellen der Menge / des Gewichtes

Wählen Sie die gewünschte Anzahl der Serviereinheiten bzw. das Gewicht aus, indem Sie die Taste **Uhr/Gewicht** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

Programm		Anzahl der Tastendrücke						
01	Kartoffeln	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Heißgetränk	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
04	Erhitzen (g)	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)	100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Geflügel (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Kuchen	475 g	-	-	-	-	-	
09	Auftauen	10 sec. Bis 45 Minuten						

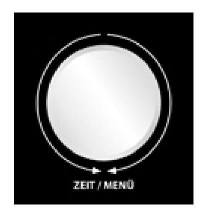
HINWEIS

► Beim Garen im Grill- oder Kombinationsmodus müssen Sie das Kochgut ggf. nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

5.16 Betriebsart "Auftauautomatik"

Mit Hilfe des Menüs **„Auftauautomatik"** (Code 09) können Sie gefrorenes Kochgut schonend auftauen. Die maximale Auftauzeit beträgt 45 Minuten.

Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:



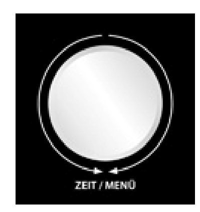
◆ Auswahl der Auftauautomatik

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das Programm **„Auftauautomatik"** auszuwählen.



◆ Eingabemodus aktivieren

Aktivieren Sie den Eingabemodus, indem Sie die Taste **Uhr/Gewicht** einmal drücken.



◆ Auftauzeit einstellen

Stellen Sie die Auftauzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen, bis die gewünschte Auftauzeit angezeigt wird.



◆ Auftauautomatik starten

Drücken Sie nach Einstellen der Auftauzeit den Drehregler am Gerät (Taste **Start/Schnellstart**), um die Auftauautomatik zu starten.

HINWEIS

- ► Stoppen Sie den Ofen gelegentlich, um aufgetautes Gefriergut herauszunehmen bzw. abzusondern. Wenn das Gefriergut nach der geschätzten Auftauzeit nicht aufgetaut ist.
- ► Programmieren Sie den Ofen in 1-Minuten-Schritten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
- ► Bei Verwendung von Kunststoffbehältern aus der Tiefkühltruhe sollte der Auftauvorgang nur solange dauern, bis das Gefriergut aus dem Behälter genommen und in einen mikrowellenfesten Behälter gegeben werden kann.

5.16.1 Tabelle mit Auftauzeiten

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit min.	Nachtauzeit
Fleisch im Stück	1000 g	Niedrig	25 - 30	20 - 25
Fleisch im Stück	500 g	Niedrig	14 - 18	10 - 15
Fleisch im Stück	200 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	Niedrig	6 - 8	5 - 10
Würstchen	200 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Hähnchen	1000 g	Niedrig	20 - 25	10 – 15
Hähnchenteile	500 g	Niedrig	12 - 15	5 - 10
Rehrücken	100 g	Niedrig	20 - 35	20- 30
Hasenrücken	500 g	Niedrig	12 - 13	10 - 20
Krabben, Shrimps	250 g	Niedrig	5 - 7	5 – 10
Forelle	340 g	Niedrig	4 - 6	5 – 10
Fisch im Ganzen	500 g	Niedrig	7 - 10	10 – 15
Fischfilet	250 g	Niedrig	5 - 7	5 - 10
Erd-, Himbeeren	250 g	Niedrig	4 - 6	5 – 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	Niedrig	5 - 7	5 – 10
Apfelmus	500 g	Niedrig	9 - 12	5 – 10
Brötchen	4 Stück	Niedrig	1	3 – 5
Brot	1000 g	Niedrig	13 - 15	8 – 10
Toastbrot	500 g	Niedrig	5 - 6	5 – 10
Rührkuchen	500 g	Niedrig	6 - 8	5 – 10
Obstkuchen	1 Stück	Niedrig	2 - 3	2 – 3
Torte	1200 g	Niedrig	10 - 12	30- 60
Sahne	200 g	Niedrig	4 - 6	2 – 3
Quark	250 g	Niedrig	6 - 8	5 – 10
Butter	250 g	Niedrig	6 - 8	10 - 15

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ► Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ► Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ Garraum und Türinnenseite

- Halten Sie den Garraum des Ofens sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab.
  Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Mikrowellen austreten können.
- Wischen Sie Dampf, der sich an der Ofentür niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab. Dies kann der Fall sein, wenn das Gerät in einer sehr feuchten Umgebung verwendet wird und ist normal.
- Gerüche lassen sich aus dem Ofen entfernen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone mischen, in eine tiefe mikrowellenfeste Schüssel gießen und fünf Minuten im Mikrowellenbetrieb kochen. Wischen Sie den Ofen danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

HINWEIS

► Lassen Sie die Ofentür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.

◆ Aussengehäuse

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt werden.

◆ Drehteller und Rollring

- Die Glasplatte muss gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte in einer warmen Seifenlösung oder im Geschirrspüler.
- Der Rollring sollte regelmäßig gereinigt werden, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung oder einer Störung der Drehbewegung vorzubeugen.
  Der Rollring kann in einer milden Seifenlösung oder im Geschirrspüler gewaschen werden. Achten Sie darauf, den Rollring nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß einzulegen.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungsmittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Beschreibung
E-01	**Temperatur im Garraum überschritten.** Der Überhitzungsschutz hat bei einer Garraumtemperatur von 300 °C das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.
E-03	**Sensorstörung** Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** um die Störung zu quittieren.

HINWEIS

- Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

7.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	▶ Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	▶ Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	▶ Sicherung einschalten
Der Drehteller dreht sich ruckartig.	Verschmutzungen zwischen dem Drehteller und dem Garraum-boden	▶ Verschmutzungen beseitigen
	Verschmutzungen am Rollring	
	Gefäß zu groß	▶ Anderes Gefäß verwenden
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	▶ Zeit und Leistungsstufe neu einstellen ▶ Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die Garraum-beleuchtung nicht.	Garraumbeleuchtung defekt.	▶ Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.
Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.	Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt	▶ Aluminiumfolie entfernen
	Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum	▶ Geschirrhinweise beachten
Die Zeit im Anzeigefeld stimmt nicht.	Stromausfall	▶ Zeit neu einstellen

VORSICHT

▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Mikrowelle, Grill und Heißluftofen
Name	MCG 30
Modell	D90N30ESPR-H3
Artikel-Nr.	3090
Anschlussdaten	230-240 VAC, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W (Mikrowelle)
	2050 W (Heißluft)
	1250 W (Grill)
	3 W (Standby)
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (H/B/T)	300 × 539 x 406 mm
Garraumabmessungen (H/B/T)	240 x 354 x 358 mm
Ofenkapazität	30 Liter
Gleichmäßiges Garen	Drehtellersystem
Nettogewicht	16,4 kg

11 Rezepte

11.1 Gegrillte Lammbrust

5 bis 6 Portionen, pro Portion, ca. 1249kJ/298 kcal

Zubereitungszeit:	ca. 20 Min.
Garzeit:	30 min.

Geschirr:

Rost mit Auffangpfanne

Zutaten:

4 kg	Lammbrust mit Knochen

Schwarzer Pfeffer, Salz

Für die Gewürzpaste:

250 g	vollreife Tomaten
2 EL	Sangrita picante
2 EL	Honig
2 EL	Olivenöl
2 EL	Rotweinessig
1 TL	Tabascosauce
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1	Knoblauchzehe
1 EL	Eingelegte grüne Pfefferkörner

Zubereitung:

1. Die **Lammbrust** entlang der Knochen in etwa gleich große Portionstücke teilen, waschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. **Gewürzpaste** herstellen: Dazu die Tomaten häuten und klein schneiden. Sangrita picante, Honig, Olivenöl, Rotweinessig, Tabascosauce, Paprikapulver, zerdrückte Knoblauchzehe und Pfefferkörner untermischen und erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 5-7 Min.

3. Lammbruststücke mit der Paste einstreichen und auf dem Rost grillen. Zwischendurch wenden und darauf achten, dass das Fleisch nicht zu dunkel wird, denn Honig und Paprikapulver verbrennen leicht.

   Kombination 1 (Grill mit Mikrowelle) 15 – 20 Min.

   Ca. 3 Min. nachgaren lassen.

4. Mit Brot und Salat , sowie der restlichen Gewürzpaste servieren.

11.2 Kalbsragout

3 Portionen, pro Portion, ca. 1358 kJ/324 kcal

Zubereitungszeit:	ca. 10 Min.
Garzeit:	25 min.

Geschirr:

mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

500g	Kalbfleisch
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
125 ml	Brühe
4 EL	Trockener Wermut
1 Prise	Safran
1 TL	Salbei
1 TL	Petersilie
4 EL	Sahne

Zubereitung:

1. **Kalbfleisch** feucht abwischen, in Würfel schneiden, würzen und zusammen mit der gehackten Knoblauchzehe in die Kasserole geben und in Butter andünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 3-4 Min.

2. Flüssigkeit zugeben und abgedeckt schmoren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (70%) 10-15 Min.

3. Bratenansatz lösen, nach Bedarf etwas Flüssigkeit ergänzen. Mit Wermut, Safran, Salbei, Petersilie würzen und abschmecken. Mit Sahne verfeinern.

   Kurz Erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

4. Vor dem Servieren ca. 3 Min. nachgaren lassen.

   Mit Nudeln und Salat servieren.

11.3 Schweinebraten mit Ananas

3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:

Mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel

Zutaten:

2	Zwiebel(n)
100 g	Speck, durchwachsen
600 g	Schweinenacken oder -schulter
1 kl. Dose Ananas	
1 EL	Mehl
250 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Speck fein würfeln und in eine mikrowellenfeste Kasserole geben.

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 3 Min.

2. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kasserole geben. Ananas mit dem Saft dazugeben und zugedeckt

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 5 Min.

3. dann

   Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%) 10 Min.

4. Mehl mit Sahne verrühren, Soße damit binden und nochmals aufkochen lassen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 4 Min.

11.4 Gemüsegratin

4 Portionen, pro Porion ca. 1256 kJ/300 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10-20 Min. je nach Gemüsesorte
Garzeit: 25 min.

Geschirr:

Mikrowellengeeignete Auflaufform (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

750 g	Gemüse (nach Belieben, z.B. Blumenkohl und Brokkoli oder Rosenkohl, Möhren und Lauch, etc.)
200 g	Sauerrahm
	Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuß (je nach Gemüse, Muskatnuß passt gut zu Blumenkohl und Brokkoli)
100 g	geriebener Käse (z.B. Gouda, Emmentaler)
100 g	Magerer Schinken

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen, je nach Art vorbereiten: in Stücke oder Scheiben schneiden oder in Röschen zerteilen.
2. Vorbereitetes Gemüse in die Aufflaufform geben.
3. Den Sauerrahm mit den Gewürzen verquirlen und darüber giessen.
4. Nach Belieben feingewürfelten Schinken untermischen, mit dem geriebenen Käse dick Bestreuen, überkrusten.

   Kombination 2 (Grill mit Mikrowelle) 10 – 15 Min.

5. Vor dem Servieren das Gratin noch 5 – 10 Min. nachgaren lassen.

11.5 Nudeln mit Schinken - Sahnesauce

1 Portion

Zubereitungszeit: ca. 15 min.
Garzeit: 12 min.

Geschirr/Zubehör:

1,5-Liter-Kasserolle
1-Liter-Mikrowellenkanne

Zutaten:

1 Rippe Schmelzkäse,
1 Tasse Nudeln
2 Scheiben gekochten Schinken,
1 TL Speisestärke
100 ml Milch
Fondor

Zubereitung:

1. Zuerst Wasser im Wasserkocher erhitzen.
2. In eine 1,5-Liter-Kasserolle Salz und die Nudeln geben. Das kochende Wasser darauf gießen (ca. halbvoll). Nudeln garen

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 5 Min.

   Mikrowelle Leistungsstufe 9 (20%) 5 Min.

   Die Nudeln mit geschlossenem Deckel stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit etwas kaltes Wasser mit der Speisestärke in einer 1-Liter-Mikrowellenkanne verrühren. Die Schmelzkäseecke und die Milch dazugeben. Die Sauce in die Mikrowelle geben,

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 1,5 Min.
4. Dann 1x umrühren und nochmals

   Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 0,5 Min.
5. Nudeln abgießen, Sauce drübergeben.

11.6 Tomatensuppe

4 Portionen, pro Portion ca. kJ/201 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 min.
Garzeit: 15 min.

Geschirr/Zubehör:
Mikrowellenfeste Kasserolle mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
750 g	Tomaten, frisch
250 ml	Gemüsebrühe
100g	Sahne
	Pfeffer, Salz
1 Prise	Zucker
1 – 2 Stängel	Basilikum
4 TL	Crème fraîche

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Frische Tomaten waschen, häuten, klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und zugedeckt weich dünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7-10 Min.

3. Mit dem Mixstab pürieren oder durch ein feines Sieb streichen. Flüssigkeit

   und Sahne einrühren. Mit Gewürzen und gehacktem Basilikum abschmecken, kurz erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2-3 Min.

4. Mit Basilikumblättern und Crème fraîche garniert servieren.

11.7 Sauce Hollandaise

4Portionen, pro Portion ca. 1021 kJ/244 kcal

Zubereitungszeit: ca. 5 min.
Garzeit: 6 min.

Geschirr:
Mikrowellenfeste Kasserolle (1,5 – 2,0 l)
Milchkännchen

Zutaten:

100 g	Butter
3	Eigelb
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Wasser
1 TL	Weißweinessig
	Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in einem Kännchen schmelzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Eigelb, Zitronensaft, Wasser, Weißweinessig im Kochgeschirr gut verrühren und anwärmen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 10 (10%) 2-3 Min.

3. mit dem Schneebesen die Butter tropfenweise in die Eigelbmischung rühren. Mit den Gewürzen abschmecken und nochmals kurz erwärmen. Zwischendurch kräftig umrühren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1 Min.

4. Möglichst schnell servieren.

11.8 Seelachs auf Kürbisgemüse und Kartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
mikrowellenfeste Auflaufform (aus Glas mit Glasdeckel, zum servieren)

Zutaten:

400 g	Kürbisfleisch
300 g	Kartoffeln
400 g	Seelachsfilet
2 Zweige	Thymian
1 Bund	Basilikum
½ Bund	Schnittlauch
70 g	Crème fraiche
20 g	Butter
200 ml	Fischfond oder Gemüsebrühe
200 ml	Wein, weiß (Riesling oder Silvaner)
1	Eigelb
2	Tomaten
8 Scheiben Gurke, fein abgehobelt	
	Salz und Pfeffer
	Petersilie

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch in Stücke schneiden und mit den gewaschenen, geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln und der Butter in einem Topf geben, erhitzen und andünsten,

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 - 3 Min.

2. Dann mit Fischfond oder Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas vom Thymian würzen.

3. Seelachsfilets säubern, trocken tupfen und nur ganz wenig salzen und gut pfeffern. Den restlichen Thymian hinzugeben. Basilikum und Schnittlauch waschen und trockentupfen. Die Hälfte des Basilikums auf den Filets verteilen, den Rest beiseite stellen. Die Filets vorsichtig zusammenrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken.

4. Das Gemüse in die Auflaufform geben und darauf die Filets füllen.
5. Die Crème fraîche mit dem Eigelb, dem restlichen Basilikum sowie etwas Pfeffer aus der Mühle und Salz (kein Jodsalz, da der Fisch ausreichend Jod enthält) verrühren und über das Gemüse und die Filets gießen. Die Auflaufform in die Mikrowelle geben.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 8 Min.

6. Danach in die Auflaufform, einen weiteren Schuss Weißwein geben, mit Deckel nochmals garen lassen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%) 12 Min.

7. Ist das Seelachsfilet nach dieser Zeit gar (hängt von der Größe der Filets ab), das Ganze am Tisch servieren, vorher die Strauchtomaten und Gurkenscheiben auf den Tellern drapieren

11.9 Seezungenfilet im Gemüsebett

4 Portionen, pro Portion ca. 630 kJ/151 kcal

Zubereitungszeit:	ca. 10 Min.
Garzeit:	25 min.

Geschirr:

Flache Auflaufform

Zutaten:

600 g	Seezungenfilet oder Schollenfilet
	Saft einer ½ Zitrone
	Salz, Pfeffer
1 Stange	Lauch
2	Möhren
1	Petersilienwurzel
½	kleiner Knollensellerie
1 EL	Gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Fisch säubern, tiefgefrorenes Fielt antauen lassen, säuern, durchziehen lassen.

2. Inzwischen das Gemüse waschen, putzen. Lauch in dünne Ringe, Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie in kleine Würfel schneiden, zugedeckt angaren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7 - 9 Min.

3. Die Fischfilets auf das Gemüse legen, zugedeckt weiter garen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 6 - 10 Min.

4. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, 3 – 5 Min nachgaren lassen.

   Mit Petersilie bestreuen und mit Salzkartoffeln servieren.

11.10 Zander in Rahm-Dillsoße

4 – 6 Portionen, pro Portion ca. 992 kJ/237 kcal

Zubereitungszeit:	ca. 10 Min.
Garzeit:	25 min.

Geschirr: Flacher Glasbräter (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1 kg	Zander
	Saft einer Zitrone
	Salz
1	Zwiebel
1 EL	Butter
200g	Sauerrahm
100 ml	Weißwein
1 Bund	Dill

Zubereitung:

1. Zander säubern, in 3 cm dicke „Steaks“ schneiden oder den Fisch häuten, filetieren und portionieren, säuern, durchziehen lassen. Leicht salzen.

2. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter andünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 – 3 Min.

3. Zanderstücke einlegen, garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden, Rahm, Weißwein, Dill und Pfeffer zufügen.

   Kombination 1 (Grill mit Mikrowelle) 10 – 12 Min.

4. 3 – 5 Min. nachgaren lassen. Die Soße vorsichtig umrühren, evtl. Bratenansatz lösen, abschmecken. Als Beilage passt Reis.

11.11 Cappuccino - Kuchen

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Garzeit: 17 min.

Geschirr: Runde Mikrowellenform (etwa 21 cm Durchmesser und 10 cm hoch)

Zutaten:

3	Eier
1 EL	Vanillezucker
200 ml	Puderzucker
150 ml	Natur-Joghurt
125 ml	Öl
250 ml	Mehl
1 Paket	Backpulver
250 ml	Haselnüsse, gemahlen
125 ml	Kakaopulver
125 ml	Kaffee (Cappuccino-Pulver)
1 EL	Öl
2 EL	gemahlene Nüsse

Zubereitung

1. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, Joghurt und Öl dazugeben. Mehl, Backpulver, Nüsse, Kakaopulver und Cappuccino mischen, unter die Schaummasse rühren.

2. Runde Mikrowellenform ausfetten und mit Hasselnüssen ausstreuen.

3. Kuchen backen,

   Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%) 12 Min.

   5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

11.12 Mousse au chocolat

4 Portionen, pro Portion ca. 1727 kJ/413 kcal

Zubereitungszeit:	ca. 10 Min.
Garzeit:	5 min.
Ruhezeit:	2 Stunden

Geschirr: 2 Kassenrollen (1,5 – 2,0 l)

<u>Zutaten:</u>

100 g	Zartbitterschokolade
50 g	Butter
3 EL	Lauwarme Milch
3	Eier
2 EL	Zucker
2 EL	Weinbrand
100 g	Sahne

<u>Zubereitung:</u>

1. Schokolade zerbröckeln und in einer Kasserolle schmelzen.

   Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.

2. Butter zugeben und weiter erhitzen. Danach Weinbrand unterrühren.

   Mikrowelle maximale Stufe ca. 1 Min.

3. Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelbe mit Zucker in der

   zweiten Kasserolle schaumig rühren. Milch zugeben und unter öfterem Umrühren erhitzen.

   Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.

4. Die Eigelbcreme unter das Schokoladen-Butergemisch rühren.
5. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Eiweiß unter die

   abgekühlte Schokoladenmasse rühren, in Schälchen füllen.

   Ca. 2 Stunden kühl stellen.